

Sous-Vide korgar + verktyg

Metos

Proveno/Culino/Viking 100

L

Sous vide korgen består av två korgar som placeras på varandra. Under tillredningen roteras korgen i låg hastighet med hjälp av kombigrytans omrörarfunktion, detta försäkrar att produkten tillreds med möjligast jämnt resultat. Produkterna kan placeras i korgen som ligger grytan alternativt kan den fyllda sous vide- korgen lyftas i grytan med en separat lyftanordning. Metos Proveno Climatic -kombigrytorna kan förses med en lyftanordning som monteras på grytans pelare. Med lyftanordningen kan omrörarverktyget eller korgen sänkas ner i grytan och lyftas upp. Till grytor på 150 och 200 liter bör separata, skilt från grytan monterade lyftanordningar användas.

Sous vide -korgen består av korghållare, två korgar och två lock. Tillverkad i rostfritt stål.



Sous-Vide korgar + verktyg Metos Proveno/Culino/Viking 100 L

Produktkapacitet	35 kg
Bredde mm	455
Dyp mm	455
Høyde mm	560
Pakkevolum inkl. emballasje	0,121
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,121 m ³
Lengde på forpakning	46
Bredde på forpakning	46
Høyde på forpakning	57
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	46x46x57 cm
Netto vekt	11,6
Net weight with unit	11,6 kg
Bruttovekt	32
Vekt inkl. emballasje	32 kg
Vektenhet	kg
Modell	Sous-Vide kurver + løfteverktøy